Pilece belo meso sa kineskim povrcem i narandžom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Osnovne namirnice:

- **250 g**pileceg belog mesa bez kostiju
- **1 pakovanje**povrca Kineska mešavina
- **1**narandže
- **5 kašika**brašna
- **5 kašika**maslinovog ulja

Zacini za piletinu:

- **4 kašike**soja sosa
- **1**narandze - sok
- **malo**biljnog suvog zacina
- **malo**soli
- **malo**Hit zacina Kineska mešavina
- **malo**Hit zacina za piletinu
- **malo**mlevenog kima

Priprema

Pilece belo meso narežite na kockice.

1 narandzu sitno iseckati i ostaviti sa strane do pripreme.

Zaleenu mešavinu kineskog povrca izruciti u jedan sud.

Sve zacine za piletinu izmešati i preliti preko pripremljenog mesa i dobro izmešati da se zacini ravnomerno rasporede po mesu. Ostaviti da meso odstoji oko 15-tak minuta.

Komadice mesa uvaljati u brašno, tako da bude obloženo sa svih strana, a sok u kojem je odležalo meso se kasnije koristi kod kuvanja.

U dubljoj tavi zagrejte ulje, i naglo propržiti piletinu ne duže od 3 minuta uz stalno mešanje da bi se piletina ravnomerno ispržila.

Dodajte kinesku mešavinu povrca, iseckanu narandzu i sok u kojem je odležalo meso, ako treba malo podlite sa vodom i poklopite.

Kuvajte 7-8 minuta. Povremeno promešajte. Servirajte sa dinstanim pirincem.

Savet

Recept i postupak izrade dinstanog pirina dala sam uz recept Pilee belo meso u slatko kiselom umaku.